

MAXI BRIOCH'HOT DOGS AU CHEDDAR

2 personnes

20 minutes

facile



Ingrédients

- 2 Maxi Brioch'Hot Dogs
- 4 saucisses de Strasbourg
- 4 tranches de poitrine fumée
- 70g de cheddar
- 12cl de crème liquide
- 2 beaux cornichons aigre-doux
- 1 poignée de fromage à gratiner (cheddar et mozzarella par exemple)

Préparation

Réaliser la sauce cheddar : faire chauffer la crème liquide, couper le cheddar en petits cubes et l'ajouter à la crème. Saler, poivrer et mélanger jusqu'à la fonte complète du fromage.

Faire cuire les saucisses de Strasbourg dans l'eau bouillante durant 5 à 10 minutes et faire griller les tranches de poitrine fumée.

Pendant ce temps, découper les cornichons

Tapisser l'intérieur des Maxi Brioch'Hot dogs de sauce au cheddar, disposer 2 saucisses de Strasbourg dans chacun des pains puis 2 tranches de poitrine fumée ainsi que les rondelles de cornichon.

Parsemer de fromage à gratiner et passer sous le grill 2 minutes.

Astuce

saucisses de Toulouse, chipolatas ou même merguez... dans le hot-dog, il n'y a pas de règle alors amusez-vous avec les différentes variétés de saucisses !